
Rachida AMHAOUCHE
Les cakes
Illustrations pas à pas
Joyeux anniversaire
Editions
HAMRAOUI

Roulés au citron

La pâte :
- 4 œufs
- 3 c.à.s. d'eau chaude
- 125 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 75 g de farine
- 50 g de Maïzena
- ½ sachet de levure chimique (3,5 g)

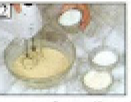
La crème :
- 400 g de crème fraîche
- 100 g de sucre glace
- 2 feuilles de gélatine
- 2 c.à.s. d'eau froide
- 5 c.à.s. de jus de citron

Décoration :
- 60 g d'amandes effilées



Préparation :









1- Dans une jatte, battre au fouet électrique (vitesse maximum) les œufs et l'eau chaude pendant 4 mn.

2- Ajouter le sucre, le sucre vanillé et continuer à battre pendant 2 mn. Baisser la vitesse du batteur et sans cesser de battre, ajouter graduellement la farine, la Maïzena et la levure chimique jusqu'à homogénéisation.

3- Tapisser un moule à cake rectangulaire avec une feuille sulfurisée et y verser le mélange puis l'étaler à l'aide d'une cuillère. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 15 mn.

4- Étaler sur une surface une feuille sulfurisée et la saupoudrer légèrement de sucre glace. Sortir le gâteau du four et le renverser aussitôt sur la feuille. Humecter un linge propre et le déposer sur la feuille sulfurisée supérieure afin de la décoller facilement. Enrouler rapidement le cake avec la feuille sulfurisée inférieure et laisser reposer 5 mn.









Faire monter au fouet électrique la crème fraîche en ajoutant le sucre glace.

5- Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau pendant quelques minutes, les égoutter et les mettre dans une casserole. Ajouter le jus de citron et porter à ébullition sur feu doux. Retirer du feu aussitôt que la gélatine soit fondue.

6- Incorporer le jus de citron gélatineux à la crème montée et battre jusqu'à blanchissement.

7- Dérouler le gâteau et retirer la feuille sulfurisée puis étaler la crème en ménageant une bordure de 1 cm. Enrouler le gâteau à nouveau, le mettre dans un plat et le garnir de crème. Conserver au frais pendant 1 heure.

8- Dorer les amandes effilées et parsemer le gâteau avec. Servir froid.

Cake à l'orange



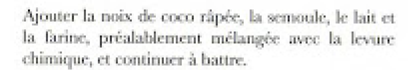
- 125 g de beurre ramolli	- 60 g de semoule fine
- 160 g de sucre semoule	- 1 grand verre de lait
- 2 œufs	- 155 g de farine
- 1 grand verre de jus d'orange	- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)
- 25 g de noix de coco râpée	

Préparation :



Dans une jatte, fouetter le beurre, le sucre, les œufs et le jus d'orange.





Ajouter la noix de coco râpée, la semoule, le lait et la farine, préalablement mélangée avec la levure chimique, et continuer à battre.



Verser la pâte dans un moule beurré et fariné. Faire cuire au four préchauffé à 190°C pendant 45 mn. Le gâteau doit être bien doré. Démouler, laisser tiédir et servir.

Cake à la noix de coco

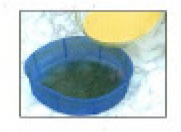


- 185 g de beurre ramolli	- 40 g de Maïzena
- 250 g de sucre semoule	- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)	- 185 g de farine
- 3 œufs	Décoration :
- 100 g de noix de coco râpée	- 5 c.à.s. de confiture d'abricots
- 1 pot de yaourt (125 g)	- 4 c.à.s. de noix de coco râpée

Préparation :



Dans une jatte, battre au fouet électrique le beurre, le sucre et le sucre vanillé pour obtenir une crème onctueuse. Ajouter les œufs, la noix de coco, le yaourt, la Maïzena, la levure chimique et la farine. Continuer à battre jusqu'à homogénéisation de tous ces ingrédients.



Beurrer un moule, le fariner et y verser la préparation. Faire cuire au four préchauffé à 190°C pendant 45 mn. Démouler le cake et laisser tiédir, badigeonner de confiture d'abricots, saupoudrer de noix de coco râpée et servir froid.

Charlotte aux gâteaux roulés

La pâte :
(voir page 2)
- 1 petit bol de confiture de fraises

Le sirop :
(voir page 8)

La crème :
- 200 g de fromage frais (Ricotta)
- 3 c.à.s. de sucre glace
- 1 c.à.s. de zeste de citron
- 6 c.à.s. de jus de citron
- 2 feuilles de gélatine
- 2 c.à.s. d'eau fraîche



Préparation :



Préparer le gâteau et l'enrouler comme indiqué à la page 3. Étaler le gâteau, le badigeonner de confiture de fraises en préservant 1 bande de 1 cm sur les bords. Enrouler à nouveau mais sans la feuille de papier sulfurisé.



Découper le gâteau roulé en rondelles de 1,5 cm d'épaisseur.

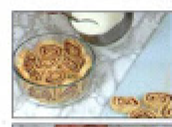


Utiliser 2/3 des tranches de gâteau pour tapisser le fond du moule et garnir les bords. Bien serrer les tranches et arroser avec du sirop.



Préparation de la crème : passer au mixeur le fromage, le sucre glace, le zeste de citron et une c.à.s. de jus de citron jusqu'à obtention d'une crème onctueuse.

Faire ramollir les feuilles de gélatine dans de l'eau, les égoutter et les mettre dans une casserole sur feu doux avec 5 c.à.s. de jus de citron. Remuer pendant 3 mn. et retirer la casserole du feu. Laisser refroidir et incorporer la préparation à la crème au fromage frais.



Verser la crème au centre du moule et laisser prendre 30 mn. au réfrigérateur.



Sortir le récipient du réfrigérateur et couvrir la crème avec le restant des tranches de gâteau. Mettre à nouveau au frais pendant quelques heures. Retourner le moule sur un plat de service. Servir froid décoré de fraises.

Pain de Gênes

- *1 kg de poires*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *5 c.à.s. de confiture de fraises*
- *2 c.à.s. de sucre glace*

La pâte :

- *250 g d'amandes en poudre*
- *3 œufs*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *80 g de beurre fondu*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*
- *40 g de farine*
- *½ sachet de levure chimique (3,5 g)*

Le sirop :

- *1 grand verre d'eau*
- *2 c.à.s. de jus de citron*
- *1 petit verre de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*



Préparation :

La pâte : mélanger au batteur électrique la poudre d'amandes et les œufs. Ajouter le sucre semoule, le beurre fondu, l'eau de fleurs d'oranger, la farine et la levure. Continuer à battre jusqu'à parfaite homogénéisation. Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la préparation. Faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 30 mn.



Laver, peler les poires et les découper en fins quartiers. Les faire caraméliser dans une poêle avec un petit verre d'eau et le sucre semoule. Remuer délicatement avec une spatule en bois.



Découper le gâteau en deux disques.



Sirop de citron : faire bouillir de l'eau dans une casserole, ajouter le jus de citron, le sucre et le sachet de sucre vanillé. Remuer continuellement pendant 3 mn. et retirer du feu. Laisser refroidir et arroser la base du gâteau avec la moitié du sirop.



Badigeonner la partie du gâteau arrosée avec de la confiture et disposer les quartiers de poires dorés bien serrés. Réserver quelques quartiers pour la décoration.



Recouvrir avec le second disque, l'arroser avec le reste du sirop et saupoudrer de sucre glace.



Décorer avec les quartiers de poires dorés et servir froid.

Cake aux chocolats

La pâte :
- 150 g de chocolat blanc
- 3 œufs
- 1 petit verre de sucre semoule
- 3 c.à.s. de beurre
- 1 c.à.s. de zeste de citron
- 2 c.à.s. de jus de citron
- ½ petit verre de lait
- 3 petits verres de farine
- 1 sachet de levure chimique (7 g)

Décoration :
- 300 g de chocolat blanc
- 70 g de chocolat noir

Préparation :

Chocolat au bain-marie : faire chauffer un peu d'eau dans une casserole sur feu doux, mettre dedans une casserole de plus petite taille et faire fondre le chocolat blanc en le remuant.



Dans un récipient, battre à l'aide d'un fouet les œufs, le sucre et le beurre jusqu'à parfaite homogénéisation. Ajouter le zeste de citron, le jus de citron, le lait et le chocolat fondu. Mélanger la farine et la levure, les incorporer à la préparation et continuer à battre avec le fouet jusqu'à obtention d'une pâte lisse et homogène.



Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 mn. Démouler le cake et l'enduire de chocolat blanc fondu au bain-marie. Décorer de chocolat noir fondu en fines filaments appliqués dans tous les sens.



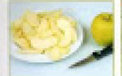
Servir froid.

Cake aux pommes

- 500 g de pommes	- 6 c.à.s. de sucre semoule
- 2 c.à.s. de jus de citron	- 4 c.à.s. d'huile
- 4 c.à.s. de confiture d'abricots	- 7 c.à.s. de lait
La pâte :	- 9 c.à.s. de farine
- 2 œufs	- 1 sachet de levure chimique (7 g)

Laver, peler les pommes, les découper en fins quartiers, les citronner et les réserver.

Travailler les œufs et le sucre, ajouter l'huile, le lait et la farine, préalablement mélangée à la levure, et continuer à battre. Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la pâte. Disposer les quartiers de pommes bien serrés et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 35 mn. ou jusqu'à dorure. Laisser refroidir et démouler sur un plat de présentation. Badigeonner de confiture d'abricots et servir froid.







Cake aux pêches

- 500 g de pêches	*La pâte :*
- 4 c.à.s. de confiture d'abricots	- les mêmes ingrédients que la pâte de cake aux pommes

Laver, peler les pêches et les découper en fins quartiers et réserver.

Travailler les œufs et le sucre, ajouter l'huile, le lait et la farine, préalablement mélangée à la levure, et continuer à battre. Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la pâte. Disposer les quartiers de pêches bien serrés et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 35 mn. ou jusqu'à dorure. Laisser refroidir et démouler sur un plat de présentation. Badigeonner de confiture d'abricots et servir froid.




Cake à l'ananas

- 4 œufs	- 3 sachets de levure chimique (3 x 7 g)
- 2 petits verres de sucre semoule	- 1 boîte de conserve d'ananas (400 g)
- 2 pots de yaourt vanille (2 x 125 g)	Crème chantilly :
- 2 petits verres d'huile	- 1 sachet de poudre de chantilly (95 g)
- 4 petits verres de farine	- 1 grand verre de lait froid

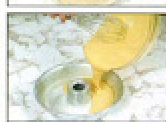
Préparation :



Dans un récipient, battre au fouet manuel ou électrique les œufs et le sucre. Ajouter le yaourt, l'huile et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse.



Dans un bol, mélanger la farine et la levure, les ajouter à la préparation précédente sans cesser de mélanger.



Beurrer et fariner un moule et y verser la pâte à cake.



Égoutter l'ananas, découper 5 rondelles en morceaux et réserver le reste pour la garniture. Ajouter les morceaux d'ananas à la pâte et cuire au four préchauffé à 180°C pendant 45 mn.



La crème chantilly : dissoudre la poudre de chantilly dans du lait et à l'aide d'un batteur électrique, faire monter la crème chantilly jusqu'à doublement du volume. Transférer la crème dans une poche à douille et la réserver au frais.

Sortir le cake du four, laisser refroidir et démouler. Décorer avec le reste d'ananas, sortir la crème chantilly du réfrigérateur et décorer le cake en dressant des rosaces espacées. Servir froid.

Cake aux noix

- *600 g de noix*
- *6 œufs*
- *300 g de sucre semoule*
- *½ sachet de levure chimique (3,5 g)*

Décoration :
- *200 g de noix*

Préparation :



Essuyer les cerneaux de noix avec une serviette propre et les passer au mixeur.



Monter les blancs d'œufs en neige et réserver les jaunes.



Dans un autre récipient, battre au fouet électrique les jaunes d'œufs et le sucre semoule. Ajouter les noix moulues, les blancs d'œufs en neige et la levure. Bien mélanger à l'aide d'une spatule en bois en gestes circulaires de bas vers le haut.



Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la préparation. Faire cuire dans un four préchauffé à 200°C pendant 30 mn. Servir froid décoré de cerneaux de noix disposés de façon circulaire.

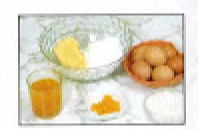
Cake à l'orange

La pâte :
- 400 g de sucre glace
- 350 g de beurre ramolli
- 6 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 1 grand verre de jus d'orange
- 2 c.à.s. de zeste d'orange
- 350 g de farine
- 1 c.à.s. de Maïzena (20 g)
- 1 sachet de levure chimique (7 g)

Glaçage :
- 1 petit verre de sucre glace
- 2 blancs d'œufs
- 2 c.à.s. de jus d'orange
- 1 c.à.s. de zeste d'orange



Préparation :



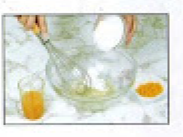
Travailler le sucre et le beurre puis mélanger avec les œufs, le sucre vanillé, le jus d'orange et le zeste d'orange. La préparation doit être onctueuse.



Dans un récipient mélanger la farine, la Maïzena et la levure. Incorporer à la première préparation en remuant doucement jusqu'à parfaite homogénéisation.



Beurrer et fariner une plaque à cake, y verser la pâte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 40 mn.



Le glaçage : battre le sucre glace, les blancs d'œufs, le jus d'orange et le zeste d'orange. Enduire le dessus des cakes et décorer de zeste d'orange. Servir froid.

Cake au gingembre et au chocolat

La pâte :
- 125 g de beurre
- 200 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 2 c.à.c. de gingembre en poudre
- 250 g de farine
- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)
- 250 g de chocolat râpé
- 50 g de raisins secs découpés en petits morceaux

Décoration :
- 3 c.à.s. de confiture de fraises
- 100 g d'amandes pochées, mondées, frites et concassées

Préparation :



Battre au fouet électrique, le beurre, le sucre et les œufs pour obtenir une crème moelleuse. Ajouter le gingembre et la farine, préalablement mélangée à la levure. Continuer à battre, jusqu'à ce que la pâte de cake soit homogène.



Incorporer le chocolat râpé et les morceaux de raisins secs, en mélangeant avec une spatule en bois.



Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et enfourner dans un four préchauffé à 180°C. Laisser cuire pendant 45 mn. (Pour vérifier la cuisson, planter une lame de couteau dans le cake, celle-ci doit ressortir bien propre).

Démouler le cake, laisser refroidir, badigeonner de confiture de fraises et parsemer d'amandes concassées. Servir froid.

Cake au moka

La pâte :
- *4 œufs*
- *1 petit verre et ½ de sucre semoule*
- *1 petit verre d'huile*
- *1 pot de yaourt vanille (125 g)*
- *2 petits verres de farine*
- *3 sachets de levure chimique (3 x 7 g)*

Glaçage du café :
- *2 blancs d'œufs*
- *1 petit verre de sucre glace*
- *1 c.à.c. de café soluble*
- *1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger*

Décoration :
- *150 g d'amandes pochées, mondées, frites et concassées*

Préparation :

Dans un récipient, battre au fouet électrique les œufs et le sucre. Ajouter l'huile, le yaourt et continuer à battre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse. Dans un bol, mélanger la farine et la levure chimique et les ajouter à la crème. Bien mélanger jusqu'à ce que la préparation soit homogène.



Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire au four préchauffé à 180°C pendant 45 mn. ou jusqu'à dorure. Démouler le cake et laisser refroidir.



Le glaçage : dans un bain-marie, battre au fouet électrique les blancs d'œufs et le sucre glace jusqu'à l'obtention d'une crème épaisse.



Retirer le récipient du bain-marie et y incorporer le café soluble dissout dans l'eau de fleurs d'oranger. Bien mélanger jusqu'à parfaite incorporation des ingrédients.



Couper le gâteau en deux tranches horizontales.



Garnir la base du gâteau avec le glaçage de café.



Couvrir avec l'autre moitié du gâteau et enduire le gâteau entier de glaçage. Garnir d'amandes concassées et servir froid.

Cake aux amandes

- ⅔ d'un bol d'amandes
- 2 œufs
- 1 bol de sucre semoule
- ½ bol de beurre
- 1 et ⅔ de bol de farine
- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)
- 1 c.à.s. de zeste d'orange
- ½ bol de lait
- 1 grand verre de jus d'orange

Décoration :

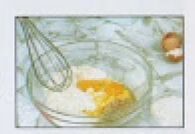
- 200 g d'amandes en poudre (moudre les amandes pochées pour obtenir la poudre d'amandes)
- 2 jaunes d'œufs
- 50 g de sucre glace
- 1 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger
- 3 c.à.s. de confiture de fraises
- 2 c.à.s. de noix de coco râpée



Préparation :



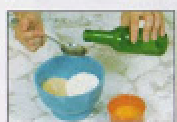
Passer les amandes au mixeur.



Dans un récipient, battre au fouet manuel les œufs, le sucre, le beurre et les amandes moulues.
Mélanger la farine et la levure dans un bol et les ajouter à la préparation. Continuer à remuer jusqu'à homogénéisation.



Incorporer le zeste d'orange, le lait et le jus d'orange en fouettant continuellement. Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 45 mn. jusqu'à dorure.



La pâte d'amande : mélanger la poudre d'amandes avec les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre glace et l'eau de fleurs d'oranger, continuer à travailler jusqu'à l'obtention d'une masse ferme.



Mettre la pâte dans une poche à douille et décorer le dessus du cake en y appliquant des rosaces et en dessinant des triangles selon le goût. Réserver le cake pendant 30 mn. et mettre à nouveau au four jusqu'à ce que la garniture soit dorée et croustillante. Décorer avec de la confiture de fraises et un peu de noix de coco râpée. Servir froid.

Cake à l'ananas et au chocolat





- 1 boîte d'ananas en conserve (400 g)

Pâte :
- 4 œufs
- 3 c.à.s. d'eau chaude
- 125 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 75 g de farine
- 50 g de Maïzena
- ½ sachet de levure chimique (3,5 g)

Crème :
- 1 c.à.s. de poudre de crème pâtissière
- 2 c.à.s. de sucre semoule
- ¼ de litre de lait froid

Flan :
- 3 c.à.s. de sucre semoule
- 1 sachet de flan sans sucre
- 1 grand verre de jus d'orange
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)

Garniture :
- 2 c.à.s. de vermicelle de chocolat
- un peu de confiture
- 200 g de chocolat noir en morceaux
- 60 g de beurre

La pâte : à l'aide d'un fouet électrique et à grande vitesse, battre les œufs avec l'eau chaude pendant 4 minutes. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et continuer à battre pendant encore 2 minutes.



Diminuer la vitesse du batteur et ajouter graduellement la farine, la Maïzena et la levure. Cesser de battre quand le mélange devient bien homogène.



Tapisser une plaque rectangulaire peu profonde avec du papier sulfurisé, y verser la pâte et l'étaler à l'aide d'une cuillère. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 mn.



Sortir le cake du four, le renverser sur un plan de travail et retirer la feuille sulfurisée. Découper le cake en rondelles à l'aide d'un emporte-pièce.



Crème pâtissière : mélanger la poudre de crème pâtissière avec le sucre. Verser le lait dans une casserole et y faire dissoudre le mélange. Faire bouillir et mélanger continuellement jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.








Décoration à l'orange :
Égoutter l'ananas et réserver le sirop. Mettre une rondelle de gâteau au milieu de chaque moule circulaire et arroser d'une cuillère à soupe de sirop d'ananas. Mettre dessus une rondelle d'ananas puis couvrir avec 2 c.à.s. de crème pâtissière et rajouter une autre rondelle de gâteau.



Mélanger le sucre et le flan en poudre dans un petit récipient. Verser le jus d'orange dans une casserole, faire fondre le mélange (flan sucre) et faire bouillir sur feu doux. Ajouter le sucre vanillé et remuer de temps à autre jusqu'à ébullition puis retirer du feu.



Verser dans chaque moule une couche épaisse du mélange d'orange et de flan et mettre au frais pendant 2 heures. Démouler les gâteaux, décorer avec des morceaux d'ananas et servir accompagné d'une boisson fraîche.

Garniture au chocolat :
Égoutter l'ananas et réserver le sirop. Mettre une rondelle de gâteau au milieu de chaque moule circulaire, arroser d'une cuillère à soupe de sirop d'ananas, mettre dessus une rondelle d'ananas puis couvrir avec 2 c.à.s. de crème pâtissière et rajouter une autre rondelle de gâteau. Réserver au frais pendant 2 heures. Démouler les gâteaux et les enrober de chocolat fondu au bain-marie.



Bain-marie : Sur feu doux faire chauffer un peu d'eau dans une casserole, y placer une casserole de plus petite taille et faire fondre les morceaux de chocolat et le beurre en remuant.

Aussitôt le chocolat fondu, faire enduire les gâteaux et garnir le dessus de vermicelle de chocolat. Réserver au frais pendant ½ heure et servir avec des boissons fraîches.

Cake à la crème pâtissière

- *1 cake selon le goût*
- *2 c.à.s. de fruits confits*

La crème :

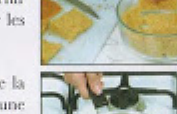
- *1 c.à.s. de poudre de crème pâtissière*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *¼ de litre de lait froid*

Décoration :

- *amandes pochées, mondées et concassées*
- *fruits confits*



Préparation :



Découper le cake en tranches rectangulaires et tapisser avec le fond du moule en les serrant. Garnir également les bords du moule sans chevaucher les tranches du gâteau.



La crème pâtissière : mélanger la poudre de la crème pâtissière avec le sucre. Verser le lait dans une casserole et y faire fondre le mélange. Faire cuire pendant 3 mn. et mélanger continuellement jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.



Verser la moitié de la crème dans le moule. Couvrir avec quelques tranches de cake, ajouter dessus les fruits confits puis étaler 2 c.à.s. de crème pâtissière.



Recouvrir de tranches de cake et mettre au frais pendant 4 heures. Sortir du réfrigérateur et retourner le gâteau dans un plat de présentation. Saupoudrer d'amandes concassées sur le dessus et les côtés, et décorer avec quelques fruits confits.

Cake aux fruits secs

Pâte :
- 1 petit verre de noix
- 1 petit verre de figues sèches
- 1 petit verre de dattes
- 125 g de beurre
- 125 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 200 g de farine
- ½ sachet de levure chimique (3,5 g)

Décoration :
- 2 c.à.s. de sucre glace



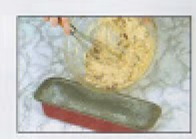
Préparation :



Découper les noix et les figues sèches en petits morceaux. Laver, dénoyauter les dattes et les découper aussi en petits morceaux et réserver.



La pâte : battre dans un récipient le beurre et le sucre avec un fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une substance crèmeuse. Ajouter les œufs l'un après l'autre et le sucre vanillé. Mélanger dans un bol la farine et la levure puis les incorporer à la préparation. Fouetter énergiquement le tout jusqu'à ce que les ingrédients soient homogènes. Ajouter les morceaux de fruits secs et remuer.



Beurrer et fariner un moule, y verser la pâte à cake et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 20 minutes.



Sortir le cake et pratiquer une fente en longueur à l'aide d'un couteau et enfourner à nouveau pendant 20 mn. Sortir du four et laisser refroidir. Servir saupoudré de sucre glace.

Mini cake au chocolat

La pâte :
- *4 œufs*
- *2 pots de yaourt remplis de sucre semoule*
- *1 pot de yaourt rempli d'huile*
- *2 pots de yaourt arôme vanille (2 x 125 g)*
- *4 pots de yaourt remplis de farine*
- *3 sachets de levure chimique (3 x 7 g)*
- *2 c.à.s. de poudre de cacao*

Glaçage et crème :
voir page (48-49)

Décoration :
- *des pépites de chocolat*
- *du zeste de citron*



Préparation :



Dans une jatte, mélanger au fouet électrique ou manuel les œufs et le sucre, ajouter l'huile et les pots de yaourt et continuer à fouetter.



Dans un récipient, mélanger la farine et la levure puis les ajouter graduellement à la préparation en mélangeant au fouet manuel. Le mélange doit être moelleux. Réserver le quart de la pâte.



Beurrer et fariner des ramequins et les remplir à moitié de pâte à cake.



Ajouter la poudre de cacao au quart de la pâte réservé et mélanger à l'aide d'un fouet manuel jusqu'à ce que le mélange soit marron.



Ajouter dans chaque moule une cuillère à soupe de pâte colorée et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 30 minutes.



Garnir les cakes de crème ou de glaçage selon le goût. Décorer de pépites de chocolat ou de zeste de citron et servir au petit déjeuner ou au goûter.

Cake à la crème caramel

Crème caramel :
- 1 litre de lait
- 8 c.à.s. de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé (2 x 7 g)
- 6 œufs
- 4 jaunes d'œufs

Le caramel :
- 100 g de sucre semoule

La pâte :
- 3 œufs
- 1 petit verre de sucre semoule
- 1 petit verre de farine
- 1 sachet et demi de levure chimique (10,5 g)



Préparation :



Le caramel : dans une casserole sur feu doux, faire fondre le sucre et mélanger jusqu'à dorure.



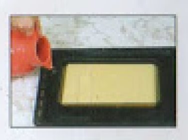
Verser le caramel dans un moule à cake.



Préparation de la crème : faire bouillir le lait avec le sucre et le sucre vanillé puis laisser refroidir. Dans un récipient, battre les œufs ajouter le lait bouilli et remuer énergiquement. Verser le mélange dans le moule à cake.



Préparation de la pâte : battre les œufs et le sucre énergiquement puis incorporer la farine et la levure. Verser le mélange sur la crème.



Faire cuire au bain-Marie dans un four préchauffé à 180°C environ 40 mn. (pour s'assurer de la cuisson plonger une lame dans le gâteau, elle doit en ressortir propre).

Sortir le gâteau du four et laisser refroidir. Démouler en retournant le gâteau dans un plat de présentation et mettre au frais. Servir froid.

Cake au sucre glace

- 4 œufs
- 3 c.à.s. d'eau chaude
- 100 g de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger
- 3 gouttes d'extrait d'amandes
- 75 g d'amandes moulues
- 75 g de chapelure
- 1 c.à.c. de levure chimique
- 60 g de chocolat râpé

Décoration :

- sucre glace

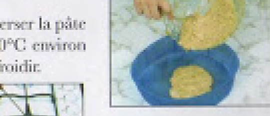
Préparation :



Battre au fouet électrique les œufs et l'eau chaude pendant 5 min. Ajouter le sucre, le sucre vanillé, l'eau de fleurs d'oranger et l'extrait d'amandes. Continuer à battre jusqu'à homogénéisation.

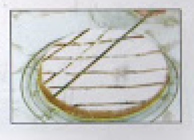


Dans un autre récipient, mélanger les amandes moulues, la chapelure, la levure et le chocolat râpé. Ajouter graduellement ce mélange à la première préparation et battre au fouet électrique.



Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 35 minutes. Sortir du four et laisser refroidir.





Saupoudrer le cake d'une couche épaisse de sucre glace. Faire chauffer une tige de fer propre et l'appliquer sur le sucre glace en traçant des lignes croisées. La tige doit être réchauffée à chaque fois qu'elle refroidisse pour pouvoir caraméliser toutes les traces.

Cake au caramel

Le caramel :

- *1 boîte de lait concentré sucré (400 g)*

La pâte :

- *2 œufs*
- *2 c.à.s. de sucre semoule*
- *150 g de beurre*
- *4 c.à.s. de farine*
- *1 sachet de levure chimique (7 g)*
- *1 petit verre de cerneaux de noix*

Décoration :

- *4 c.à.s. de caramel*
- *200 g d'amandes*



Le caramel : mettre dans une cocotte minute la boîte de lait concentré et y verser 1 litre et demi d'eau. Fermer la cocotte minute et porter à ébullition pendant 45 minutes. Sortir la boîte, laisser refroidir et l'ouvrir. Réserver de côté 4 c.à.s. de caramel pour la décoration.



Dans un récipient, battre au fouet électrique les œufs, le sucre et le caramel. Ajouter le beurre et continuer à battre. Dans un bol, mélanger la farine et la levure et les ajouter à la préparation. Remuer à l'aide d'une spatule en bois jusqu'à homogénéisation. Ajouter les morceaux de noix et mélanger.



Beurrer et fariner un moule à cake, y verser la pâte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 40 minutes. Démouler et laisser refroidir.



Découper en petits carrés et tartiner avec le caramel réservé. Décorer de cerneaux de noix en les enfonçant dans le caramel et servir froid.

Brownies

- *150 g de beurre*
- *125 g de morceaux de chocolat noir*
- *3 œufs*
- *375 g de sucre semoule*
- *1 sachet de sucre vanillé (7 g)*
- *125 g de farine*
- *30 g de poudre de cacao*

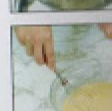
Décoration :

- *sucre glace*

Préparation :



Faire fondre le beurre et le chocolat dans un bain-marie en remuant de temps à autre. (Voir page 57)



Battre les œufs, le sucre et le sucre vanillé au fouet manuel ou électrique jusqu'à l'obtention d'une substance crémeuse. Incorporer le chocolat fondu en remuant avec le fouet manuel.



Ajouter la farine et la poudre de cacao et bien mélanger au fouet électrique.



Beurrer et fariner un moule, y verser la pâte et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 40 mn. Découper en carreaux et décorer leur centre de sucre glace. Servir froid.

Cake à la cannelle

- 3 œufs
- 1 petit verre de sucre semoule
- 1 petit verre de farine
- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)
- ¾ d'un petit verre d'huile
- 1 c.à.s. de cannelle en poudre
- ½ c.à.c. de gingembre en poudre
- 1 petit verre de noix cassées en petits morceaux
- 1 petit verre de dattes (dénoyautées et découpées en petits morceaux)
- 250 g de morceaux de chocolat



Préparation :



Dans un récipient, battre les œufs et le sucre au fouet électrique jusqu'à l'obtention une crème fluide. Mélanger la farine, la levure et incorporer aux oeufs. Ajouter l'huile, la cannelle en poudre et le gingembre et continuer à battre jusqu'à complète homogénéisation.



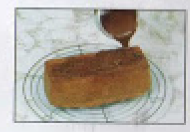
Ajouter les morceaux de dattes, ceux de noix et mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en bois.



Beurrer et fariner un moule à cake puis y verser la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 45 minutes (pour vérifier la cuisson plonger une lame dans le gâteau, celle-ci doit en ressortir propre).



Préparation du chocolat au bain-marie :
Faire fondre les morceaux de chocolat dans une petite casserole placée au bain-marie en remuant jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



Enduire tous les côtés du cake de chocolat fondu. Servir froid.

Roulés au chocolat

La pâte :
- 3 œufs
- 90 g de sucre semoule
- 30 g de farine
- 2 c.à.s. de poudre de cacao

La crème :
- 250 g de crème fraîche
- 40 g de sucre glace
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 1 c.à.s. de poudre de cacao

Décoration :
- 1 c.à.s. de poudre de cacao



Préparation :



1. Dans un récipient, fouetter les œufs avec le sucre à l'aide d'un batteur pour obtenir une crème fluide. Ajouter la farine puis le cacao et continuer à battre. Verser la pâte dans un plat à cake rectangulaire chemisé et égaliser à l'aide d'une cuillère. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 15 mn.



2. Étaler sur un plan de travail une feuille de papier sulfurisé et la saupoudrer d'un peu de sucre. Sortir le biscuit du four et le renverser aussitôt sur la feuille sulfurisée. Humidifier un linge propre et l'étaler sur la feuille du haut puis la retirer délicatement.



3. Enrouler le biscuit dans la feuille sulfurisée du bas et réserver.



4. **Préparation de la crème :** battre au fouet la crème fraiche, le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à doublement du volume. Incorporer la poudre de cacao en remuant délicatement.



5. Dérouler le biscuit et le garnir de crème en préservant une bande d'un centimètre sur chaque côté. Enrouler à nouveau le biscuit tel qu'il était mais sans la feuille du papier du bas.



6. Mettre le biscuit enroulé sur une grille, l'enduire de crème et le saupoudrer de cacao. Réserver au frais pendant au moins ½ heure avant de servir.

Glaçage au chocolat



Ingrédients :

- *125 g de sucre glace*
- *1 c.à.s. de beurre ramolli*
- *1 c.à.s. de poudre de cacao*
- *2 c.à.s. de lait tiède*

Préparation :



Verser le sucre glace, le beurre et la poudre de cacao dans un récipient en verre. Placer ce dernier dans un bain-marie et ajouter le lait. Battre au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante.

Glaçage au moka



Ingrédients :

- *125 g de sucre glace*
- *1 c.à.s. de beurre ramolli*
- *1 c.à.s. de café soluble*
- *2 c.à.s. d'eau*

Préparation :



Verser le sucre glace et le beurre dans un récipient en verre et placer dans un bain-marie. Diluer le café dans de l'eau et l'ajouter à la préparation. Battre au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème lisse et brillante.

Crème au citron



Ingrédients :

- *5 c.à.s. de beurre ramolli*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *1 c.à.s. de jus de citron*
- *2 c.à.s. de zeste de citron*

Préparation :



Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre glace. Ajouter le jus et le zeste de citron puis battre au fouet électrique jusqu'à homogénéisation du mélange.

Crème au miel



Ingrédients :

- *5 c.à.s. de beurre ramolli*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *2 c.à.s. de miel*

Préparation :



Dans un récipient, travailler le beurre et le sucre glace. Ajouter le miel et battre au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse.

Cake aux vermicelles de chocolat



- 1 petit bol d'eau
- 4 c.à.s. de poudre de cacao
- 4 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 1 bol de sucre semoule
- 1 bol d'huile
- 2 bols de farine
- 3 sachets de levure chimique (3 x 7 g)

Décoration

- de la confiture de fraises
- du vermicelles de chocolat

Préparation :



Faire diluer le cacao dans un bol d'eau et réserver.



Dans un récipient, battre au fouet électrique ou manuel les œufs, le sucre vanillé et le sucre. Ajouter l'huile et continuer à battre pour obtenir une crème lisse. Ajouter le cacao dilué et remuer. Mélanger séparément la farine et la levure puis l'ajouter au mélange d'œufs et touiller jusqu'à homogénéisation.



Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la pâte. Mettre dans un four préchauffé à 180°C et faire cuire pendant 45 minutes. Démouler le cake et laisser refroidir un peu. Tartiner de confiture de fraises et saupoudrer de vermicelles de chocolat. Servir frais.

Cake au glaçage de moka

La pâte :
- 3 c.à.s. de beurre
- 250 g de sucre semoule
- 3 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)
- 2 c.à.s. de crème fraîche
- 1 c.à.s. de café soluble
- 100 g de farine
- ½ sachet de levure chimique (3,5 g)

Glaçage :
- 1 petit verre de sucre glace
- 1 blanc d'œuf
- 1 c.à.s. de café soluble
- 2 c.à.s. d'eau de fleurs d'oranger

Décoration :
- quelques pépites de chocolat









1. **La pâte :** dans un récipient, battre au fouet électrique le beurre et le sucre. Ajouter successivement les œufs, le sucre vanillé, la crème fraîche et le café dilué dans une c.à.s. d'eau tiède et continuer à battre. Mélanger séparément la farine et la levure, les ajouter à la préparation et battre jusqu'à l'obtention d'une pâte onctueuse.

2. Beurrer et fariner un moule à cake et y verser la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 45 min. (Pour vérifier la cuisson plonger une lame dans le gâteau, elle doit en ressortir propre).

3. Verser le sucre glace et le blanc d'oeuf dans un récipient en verre et placer dans un bain-marie. Battre au fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème mousseuse.

4. Dans un petit récipient, diluer le café soluble dans de l'eau de fleurs d'oranger et l'incorporer à la crème. Napper le cake avec le glaçage obtenu et décorer avec des pépites de chocolat. Mettre au frais pour bien fixer le glaçage.

Brownies à la cannelle

- *1 petit verre d'amandes pochées, mondées, frites et concassées*
- *1 petit verre de noix effritées*
- *½ petit verre de fruits confits*
- *1 petit verre de farine*
- *½ sachet de levure chimique (3,5 g)*
- *2 c.à.s. de cacao en poudre*
- *1 c.à.c. de cannelle en poudre*
- *100 g de chocolat*
- *3 c.à.s. de beurre*
- *3 c.à.s. de sucre semoule*
- *2 c.à.s. de confiture*

Préparation :

Dans un récipient, mélanger les amandes, les noix et les fruits confits. Mélanger dans un bol la farine avec la levure chimique et l'ajouter au récipient successivement avec le cacao et la cannelle. Remuer le tout avec une spatule en bois.



Dans une casserole sur feu doux, faire fondre le chocolat et le beurre puis leur incorporer le sucre et la confiture. Ajouter à la première préparation et mélanger jusqu'à complète homogénéisation de la pâte.



Beurrer et fariner un moule et y verser la pâte. Faire cuire dans un four préchauffé à 180°C environ 20 minutes. Servir froid.



Cake au chocolat et aux fruits secs



- ½ verre d'amandes
- ¾ d'un petit verre de dattes
- ½ verre de pruneaux
- ½ verre de noix
- ½ verre d'abricots secs
- 125 g de biscuits découpés en petits morceaux
- 250 g de morceaux de chocolat noir
- 100 g de beurre

Préparation :



Faire bouillir les amandes, les monder, les faire frire et les concasser. Laver les dattes, les pruneaux, les noix et les abricots puis les essuyer avec un linge. Dénoyauter les dattes et les pruneaux puis découper le tout en petits morceaux.



Dans un récipient, mélanger les amandes, les noix, les abricots, les pruneaux, les dattes et les morceaux de biscuits.



Mettre le chocolat et le beurre dans une casserole et placer celle-ci dans un bain-marie. Remuer jusqu'à l'obtention d'une crème lisse.



Verser le chocolat fondu sur le mélange de biscuits et des fruits secs et remuer délicatement à l'aide d'une spatule en bois.



Tapisser un moule à cake avec du papier sulfurisé et y verser le mélange. Bien tasser et mettre au frais environ 4 heures. Sortir le cake du réfrigérateur, le démouler et retirer le papier sulfurisé. Découper à l'aide d'un couteau bien aiguisé avant de servir.

Gâteau d'anniversaire

- *1 petit verre de noix effritées*

La pâte :
- *4 œufs*
- *100 g de sucre semoule*
- *100 g de farine*
- *50 g de cacao en poudre*

La crème :
- *2 petites boîtes de crème fraîche (2 x 200 g)*
- *3 c.à.s. de sucre glace*
- *2 c.à.s. de cacao en poudre*

Le sirop :
(voir page 8)

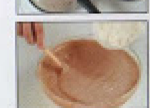
Décoration :
- *250 g de chocolat noir*
- *2 c.à.s. de crème fraîche*
- *2 c.à.s. de cacao en poudre*
- *pastilles colorées*



Préparation :



La pâte : verser les œufs et le sucre dans un récipient en verre, le placer dans un bain-marie et battre au fouet électrique pour obtenir une crème mousseuse. Retirer du feu et continuer à battre jusqu'à ce que la crème refroidisse un peu.

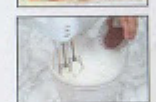


Ajouter la farine tamisée, le cacao en poudre et remuer délicatement du bas en haut à l'aide d'une spatule en bois.

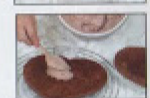
Verser la pâte sur une plaque tapissée et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes (surveiller la cuisson). Retirer le gâteau de la plaque et laisser refroidir 5 minutes.



Découper le cake à l'aide d'un moule en forme de cœur ou toute autre forme désirée en deux parties égales.



La crème : mettre la crème fraîche dans récipient en verre, ajouter le sucre glace et battre au fouet électrique jusqu'à doublement du volume. Ajouter le cacao et battre à nouveau.



Disposer une partie du gâteau sur une grille, l'asperger d'un peu de sirop et la garnir de crème.



Répartir les morceaux de noix sur la crème et recouvrir avec l'autre partie du gâteau.



Faire fondre le chocolat au bain-marie (voir page 61). Lorsque le chocolat soit fondu retirer du feu, rajouter 3 cuillères de crème fraîche et la poudre de cacao et bien fouetter pendant 5 mn.



Napper le gâteau avec le chocolat fondu d'une façon uniforme. Décorer avec les pastilles colorées et mettre au réfrigérateur pendant quelques heures ou toute une nuit. Servir frais accompagné de boissons.

Gâteau au chocolat et à l'ananas



- 5 œufs
- ½ bol de sucre semoule
- ½ bol d'huile
- ¾ de bol de farine
- 2 sachets de levure chimique (2 x 7 g)
- 3 c.à.s. de poudre de cacao
- 1 boîte d'ananas en conserve (400 g)
- 150 g de cerneaux de noix

La crème :

- 400 g de crème fraîche
- ¾ d'un petit verre de sucre semoule
- 1 sachet de sucre vanillé (7 g)

Décoration :

- 200 g de morceaux de chocolat
- du vermicelles de chocolat
- des morceaux de noix
- 3 rondelles d'ananas





Préparation :



1. **la pâte :** dans un récipient, battre au fouet électrique les œufs et le sucre pour obtenir une crème fluide. Ajouter l'huile, la farine, la levure, la poudre de cacao et bien mélanger. Verser la pâte dans un moule rectangulaire tapissé. Tasser à l'aide d'une cuillère et faire cuire dans un four préchauffé à 180°C pendant 25 mn.



2. Faire fondre le chocolat au bain-marie (voir page 11).



3. Étaler le chocolat fondu sur un plan de travail ou sur un marbre et laisser refroidir. Gratter à l'aide d'un couteau aiguisé afin d'obtenir des longs copeaux pour la décoration.



4. **Préparation de la crème :** battre au fouet électrique la crème fraîche, le sucre semoule et le sucre vanillé jusqu'à doublement du volume.



5- Égoutter l'ananas (réserver le sirop) et découper 4 rondelles d'ananas en petits morceaux. Sortir le cake du four et le découper en deux tranches horizontales. Asperger la première tranche d'un peu de sirop d'ananas.



6. Garnir de crème et y disposer les morceaux d'ananas et des noix. Couvrir avec l'autre tranche du gâteau et asperger de sirop d'ananas. Garnir la face et les côtés du gâteau avec la crème.



7- Décorer les côtés du gâteau avec les vermicelles de chocolat. Puis garnir la face avec les copeaux de chocolat et les morceaux de noix et d'ananas. Mettre au frais pendant quelques heures ou toute une nuit. Servir accompagné de boissons fraîches.